



Tang med omtanke

Schlundt, Jørgen

Published in:
Aktuel Naturvidenskab

Publication date:
2013

Document Version
Publisher's PDF, also known as Version of record

[Link back to DTU Orbit](#)

Citation (APA):
Schlundt, J. (2013). Tang med omtanke. *Aktuel Naturvidenskab*, (4), 48.

General rights

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal

If you believe that this document breaches copyright please contact us providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.

Tang med omtanke

Befolkningen bør kende både mulige positive og negative effekter af fødevarer, før de spiser dem. Det mener Jørgen Schlundt, DTU Fødevareinstituttet, med henvisning til Ole G. Mouritsens kritik af instituttets udmeldinger om tang i det seneste nummer af *Aktuel Naturvidenskab*.

Forfatter



Jørgen Schlundt,
Institutdirektør
DTU Fødevareinstituttet,
jors@food.dtu.dk,
tlf. 23 67 47 48
www.food.dtu.dk

Ole G. Mouritsen rejser i julinummeret (3-2013) en debat om, hvornår forskere bør melde ud om fødevaresikkerhed. Han bruger DTU Fødevareinstituttets udmelding om tang (pressemeddelelse og e-artikel fra DTU-Fødevareinstituttet, nr. 4 2011) som eksempel på en udmelding, han ser som for bastant og skadelig for samfundet.

En af DTU Fødevareinstituttets opgaver er at rådgive myndighederne om mulige risici ved vores fødevarer. Hvis instituttet bliver opmærksom på, at visse fødevarer kan udgøre en risiko for befolkningen, er det instituttets opgave at oplyse om det. Siden 2010 har DTU Fødevareinstituttet udsendt i alt 74 pressemeddelelser, hvor 6 kan ses som advarsler – herunder instituttets udmelding om tang.

I medierne og kokebøger er der fra begyndelsen af 2010 og frem gentagne opfordringer om at spise tang. Meldingen er, at man selv kan plukke tang fra havet, og at al tang kan spises, hvis det bliver plukket i rent vand. Opfordringerne er udelukkende præget af de positive effekter ved tang. Som nævnt både i e-artiklen og af Ole G. Mouritsen er der mange forskellige tangarter. Da tangarter ligesom svampe og planter har forskellige indholdsstoffer, er det ikke alle arter, man kan spise uden risiko. Nogle tangarter skal man holde sig fra, være forsigtig med at spise eller skal håndtere på særlig vis.

Visse tangarter indeholder meget jod og arsen

Som det fremgik af e-artiklen og pressemeddelelsen fra instituttet, kan tang fint indgå som et gavnligt supplement i danskernes kost. Men man skal være forsigtig med at spise de tangarter, der indeholder meget jod. Jod påvirker skjoldbruskkirtlen i for store mængder. Man skal også undgå at spise de arter, der indeholder store mængder af det kræftfremkaldende stof uorganisk arsen.

Selv om instituttet kunne ønske, at der var flere data for indholdet af de stoffer i danske tangarter, er den videnskabelige baggrund for budskaberne solide. De internationale data har blandt andet betydet, at Fødevarestyrelsen i flere år har advaret imod at spise hijikitang, og at japanske forskere advarer imod at spise meget kombutang. Det

undrer mig, at Ole G. Mouritsen alene omtaler tangarten søl og i det hele taget ikke forholder sig til relevansen af at oplyse om jod og arsen.

Mangelfuld viden om kainsyre i søl

I e-artiklen bliver manglen på viden om indholdet af naturlige giftstoffer i flertallet af de danske tangarter også nævnt. Som eksempler på naturlige giftstoffer i tang nævner instituttet domoinsyre og kainsyre, hvoraf sidstnævnte kan findes i den danske tangart søl. E-artiklen beskriver dog, at data mangler for indholdet i søl. Der er få målinger, og indholdet varierer kraftigt. Et studie rapporterede højt indhold af kainsyre i enkelte prøver af søl.

Et af formålene med instituttets udmelding var at motivere til flere undersøgelser af de tangarter, man ønsker at bruge som spisetang, så vi kan få be- eller afkræftet mulige risici. Ole G. Mouritsen har sidenhen bidraget med tre målinger, hvoraf en stammer fra danske farvande. Han når frem til, at man uden risiko kan spise 150 kg frisk søl. Den metode, Ole G. Mouritsen bruger, er dog langt fra de internationalt anerkendte metoder til risikovurdering af sundhedsskadelige stoffer i fødevarer.

Nuanceret oplysning om tang

Når Ole G. Mouritsen nævner, at en medvirkende faktor til instituttets udmelding sikkert er det pres, der ligger på publicering og medieopmærksomhed i kampen om forskningsressourcer, vil jeg understrege, at afdelingen, der står bag e-artiklen, ikke har søgt om ekstern finansiering til projekter om tang. Hvorvidt Ole G. Mouritsen har søgt om finansiering til projekter om tang, ved jeg ikke.

Ole G. Mouritsen skriver desuden, at e-artiklen har været med til at skabe en myte om, at det er farligt at spise tang. Jeg mener ikke, at instituttets afbalancerede e-artikel baseret på den videnskabelige litteratur, kan skræmme befolkningen fra at spise tang. Det er heller ikke erfaringen fra de foredrag, instituttets medarbejdere holder, at folk opfatter alle tangarter som giftige. Jeg er enig i, at det er vanskeligt at korrigere fejlinformation i medierne, men det er der heldigvis ikke tale om i instituttets e-artikel og pressemeddelelse. Instituttet opfordrer derfor fortsat til, at man anvender tang med omtanke. ■

Ole G. Mouritsens indlæg i nr. 3-2013 kan ses her: aktuelnaturvidenskab.dk/nyeste-numre/3-2013/